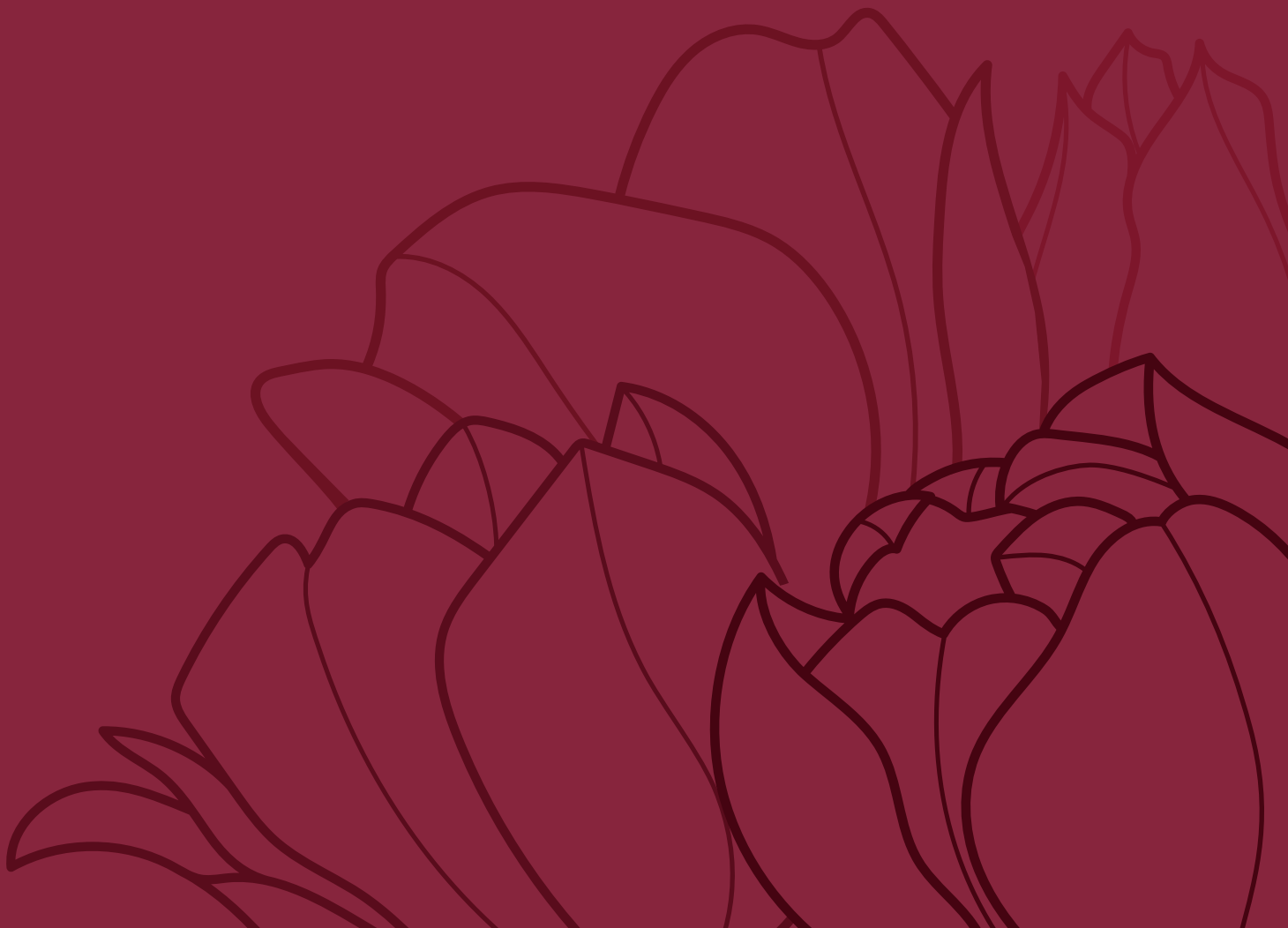


QUARK

HOTEL MILANO

MENU

San Valentino



MOMENTI DA ASSAPORARE

Salmone marinato allo Cherry

servito con soffice pan brioche, burro aromatizzato al lime e un delicato mix di erbe fresche

Marinated salmon with cherry served with soft brioche bread, lime-flavored butter and a delicate mix of fresh herbs

Gamberi in crosta di kataifi

accompagnati da una leggera maionese allo zenzero

Shrimp in kataifi crust served with a light ginger mayonnaise

Cuori di pasta fresca ripieni

farcia ai formaggi con patate e cozze, completati da porro croccante

Fresh pasta filled with cheese, potato and mussels, served by crispy leek

Filetto di branzino avvolto in un delicato abbraccio di sapori

con carote arrostate e una vellutata crema

Sea bass fillet flavored with roasted carrots and a creamy sauce

Tortino di cioccolato bianco

dal cuore morbido al lampone

White chocolate soufflé with a soft raspberry heart

€80 a persona, bevande incluse:

flute di benvenuto, 1/2 bottiglia di vino, calice prosecco, acqua, caffè

€80 per person, beverages included:

Welcome flute, 1/2 bottle of wine, glass of prosecco, water, coffee